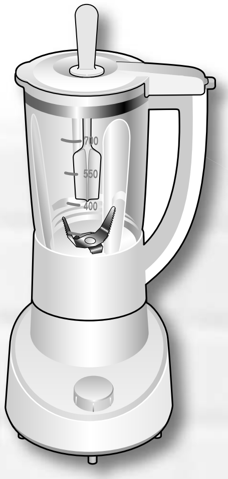
Panasonic



取扱説明書

ファイバーミキサー（家庭用）

品番 **MX-X39**

保証書付き



このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- **ご使用前に「安全上のご注意」（2～3ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で
「ご愛用者登録」をしてください。（詳しくは22ページをご参照）

VZ50-235 S1212-0

安全上のご注意 必ずお守りください

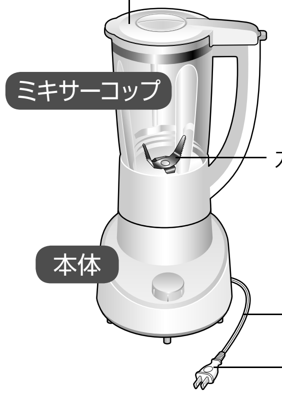
人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠ 警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠ 注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■ お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

🛇	してはいけない内容です。
❗	実行しなければならない内容です。



⚠ 警告

■電源プラグやコードは

次のことをしない
（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- **電源プラグ・コードを傷めない**
  傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込むなど
- **コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない**
  ➡コード・電源プラグの修理は販売店にご相談ください。
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**
- **コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流 100 V以外での使用はしない**
  （たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

次のことを守る

- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
  （発煙・発火・感電の原因）
- **電源プラグのほこりなどは定期的に取る**
  （ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
  ➡電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く
（発煙・発火、感電、けがの原因）

<異常・故障例>
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- コップにひび割れなどができた。

➡すぐに販売店に点検・修理を依頼してください。



■本体は

次のことをしない

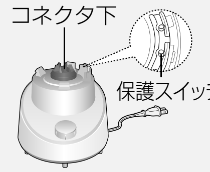
- **子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない**
  （感電・けがの原因）
- **本体を水につけたり、水をかけたりしない**
  （感電・ショートによる発火の原因）
- **自分で絶対に分解や修理、改造をしない**
  （火災・感電・けがの原因）
  ➡修理（消耗部品の交換は除く）は販売店にご相談ください。
- **運転中にコップふたを開けたり、ミキサーコップの中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない**
  （けがの原因）

⚠ 注意

■取り扱いに注意！

次のことをしない（けがの原因）

- **カッターは鋭利なため、直接手を触れない**
  - カッターの取り外し、取り付け、お手入れ、保管時は特にご注意ください
- **運転中に移動させない**
- **不安定なところで使わない**
- **布、ビニール、紙、おぼんなどの上で使わない**
  - 本体が回ったり、移動することがあります
- **運転中にミキサーコップ・コップふたの取り付け、取り外しはしない**
  - 使用中、途中で材料を加えるときは必ずスイッチを切る
- **保護スイッチを細い棒などで押さない**
  - 保護スイッチを押した状態でスイッチを入れるとコネクタ下が回転します



■ガラス製部品の取り扱いに注意！

次のことをしない

- **傷が付くような使い方をしない**
  - 市販の氷などのかたい材料を入れない
  - 金属製のスプーンやへらなどは使わない
    （割れるおそれ）
- **60 ℃以上の熱い材料を入れない**
  （吹きこぼれによるやけどや、コップ割れによるけがの原因）

■電源プラグやコードは

次のことを守る

- **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**
  （絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）
- **電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ**
  （感電やショートによる発火の原因）

次のことも守る（けがの原因）

- **電源プラグを抜き差しするときは、スイッチ「切」を確かめる**
- **部品の取り付け・取り外しやお手入れは、スイッチを切り、電源プラグを抜く**
  - カッターの回転が止まってから、各部品を本体から外す。

手作りのヘルシーメニューを食卓へ

ミキサー



チタン製ファイバーカッターで、野菜や果物の食物繊維を、より細かくかくはんします

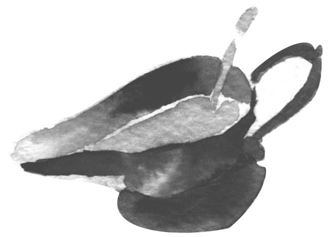
- ジュースやスープを、より細かく滑らかに仕上げます。
- 水に溶けない不溶性食物繊維やビタミンなど新鮮な野菜の栄養分を丸ごと摂取できます。

スムージーバーで、野菜たっぷりスムージーが手軽に作れます

- スムージーバーを使うと、空回りしやすい葉菜類もコップふたを開けずにかくはんができます。

別売部品（P.18）をお求めいただきますと、幅広いメニューがお楽しみいただけます。

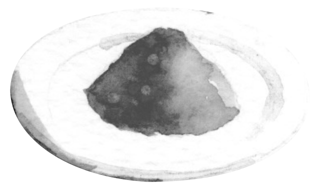
ミル



乾燥した材料の粉砕や、水分の多い材料のすりつぶしができます

- ふりかけなどのドライメニューやマヨネーズ・ドレッシング・白身魚のすりつぶし・離乳食などのウェットメニューづくりに大活躍します。

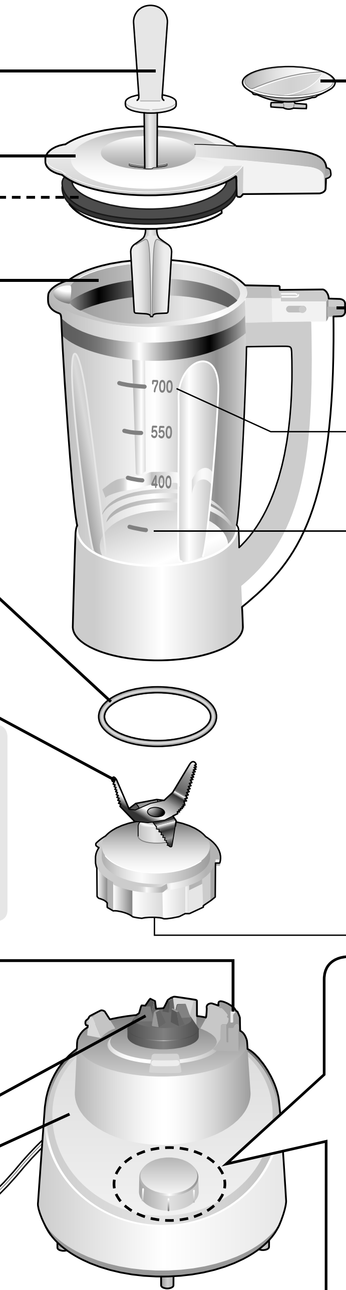
お茶ミル



専用のお茶ミルコップで、お茶の葉をより細かく粉砕します

- お湯に加えて飲んだり、他の材料に混ぜて、いろいろな料理に使えます。
- お茶のカテキンのほかに、急須で入れるお茶では摂取しにくい不溶性のビタミンＥやカロチン、食物繊維を丸ごととれます。

各部の名前



スムージーバー

コップふた
パッキンは下側の溝に取り付ける

ミキサーコップ
●ガラス製

メモ
- 気泡が入っていることがありますが、使用上問題ありません。
- 耐熱ガラスではありません。

ミキサーパッキン
（お買い上げ時はミキサーカッターにセットされています）

ミキサーカッター

ミキサーコップへの取り付け、取り外し途中でいったん止まるのは?
ミキサーコップから不意にミキサーカッターが外れて落下を防ぐためです。異常ではありません。

保護スイッチ
安全装置です。
各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入りません。

コネクタ下

本体

コード

電源プラグ

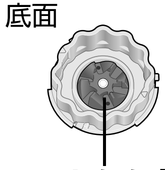
コップふたカバー

ふた開閉ボタン

最大目盛り約700 mL

最小目盛り約250 mL

底面



コネクタ上

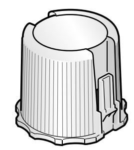
スイッチ



フラッシュ
ジュースが分離したときなどに使う。
●回している間だけ回転する
（「切」に戻すと回転は止まる）

付属品

カッター着脱ホルダー



へら付きブラシ



ブラシ
カッター類を洗う。

へら
かき氷などをかき出す。

ご使用前に

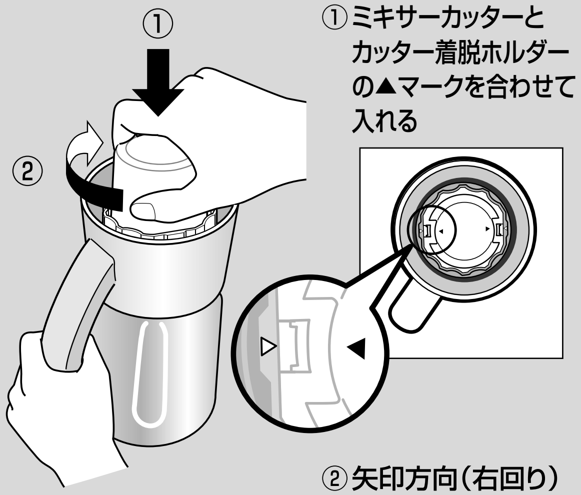
ミキサーパッキンを付けなかったり、
ミキサーカッターの締め付けが足りないと
ミキサーコップ内の液体や調理物が漏れます。

ご使用の前に、各部品を洗ってください。（お手入れ P.16）

ミキサーカッターの取り外し、取り付け

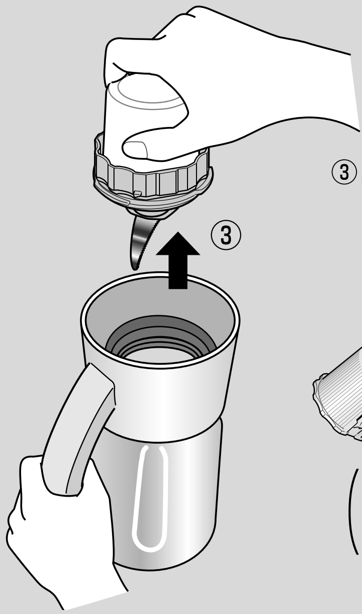
付属のカッター着脱ホルダーを使う

取り外し

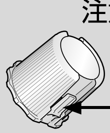


①ミキサーカッターとカッター着脱ホルダーの▲マークを合わせて入れる

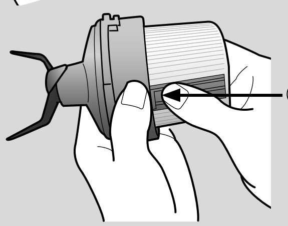
②矢印方向（右回り）に回す
- カチッと音がするまで回す



③上に引き上げる
- ミキサーコップから取り出すときに、ツメを押さえないように注意する

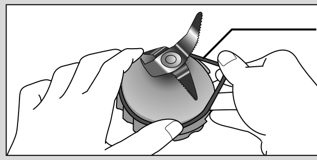


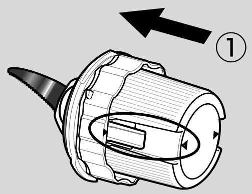
（ツメを押すと、ミキサーカッターが落下します）



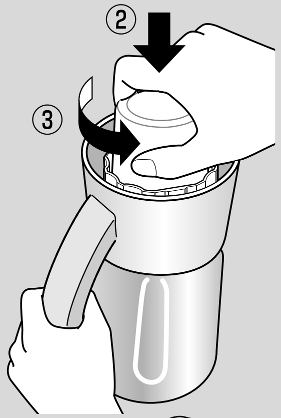
④ツメ（2か所）を押さえて外す
- カッターに注意

取り付け





①ミキサーカッターとカッター着脱ホルダーの▲マークを合わせて入れる

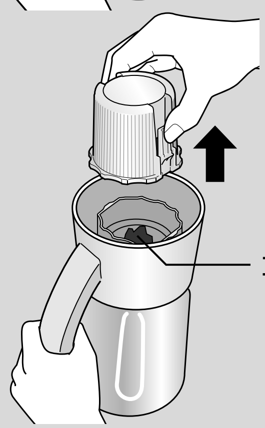


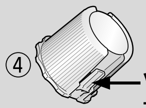
②ミキサーコップに入れる
- 形状に合わせる

③矢印方向（左回り）にしっかりと締め付ける

お願い

カチッと音がしたあとも、さらに締め付ける





- ミキサーパッキンを付けなかったり、ミキサーカッターの締め付けが足りないとミキサーコップ内の液体や調理物が漏れます。
- ミキサーカッターがミキサーコップに確実に取り付けされていないと、コネクタ上、コネクタ下が磨耗することがあります。

コップふたの取り外し、取り付け

取り外し

①ふた開閉ボタンを奥まで押した状態で



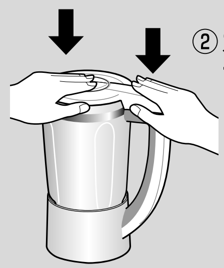
②コップふたを持ち上げる



取り付け

①コップふたをミキサーコップの形状に合わせる

②カチッと音がするまで押さえる

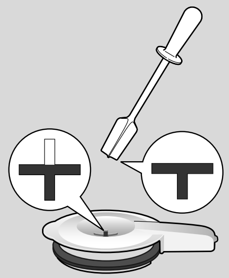


コップふたが確実にセットされていないと、安全装置が働き、動きません。

スムージーバー、コップふたカバーの取り外し、取り付け

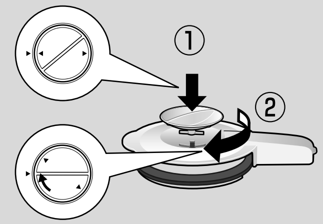
スムージーバー

コップふた中央の形状とスムージーバー先端の形状を合わせるように取り付ける
- 取り外しも同様に行う



コップふたカバー

①▲▼マークを合わせる
②矢印方向にまわして取り付ける
- 取り外しは逆方向に回す



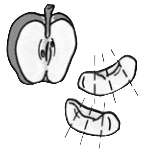
スムージーバーを使用していないときは、コップふたカバーを取り付けてください。調理物が飛び出すことがあります。

ミキサーを使う ファイバージュースなど

下ごしらえ

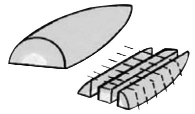
やわらかい材料は
2～3 cm 角に切る

かんきつ類（皮をむいて子房に）　りんご（しんを取り、お好みにより皮をむく）

かたい材料は
1 cm 角に切る

にんじんなど（皮をむく）



（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

葉菜類はよく洗い
2 cm 角に切る



●特にこまつ菜などはよく洗う。
●ケールは茎の太い部分を取る。

お願い かきやプラムなどはかたい種を取り除いてください。

ミキサーコップに材料を入れる　ミキサーカッターが付いているか確認してください

必ずやわらかいものから入れる。
（角氷・かたいものを先に入れると、カッターに引っ掛かって、運転が止まりやすくなります。）

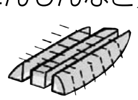
①液体（水・牛乳など）



②やわらかい果物・野菜類



③かたい野菜類（にんじんなど）



④角氷





禁止材料・禁止条件について

本製品はジュース用ミキサーです。
下記禁止材料（例）を入れると、カッターやミキサーコップ破損、モーター故障の原因になります。

● 市販の氷（大きく、かたい）

● かたいもの

乾燥大豆
穀類、うこん
乾物（じゃこ・干しえびなど）類
冷凍した食材（野菜や果物など）　…など



● 肉・魚類




● 粘りけの強いもの・水分の少ないもの

流動食づくり・ゆでたじゃがいも
とろろいも・ジャム　…など



お願い

●各メニューの 1 回に作れる量を守る。
量が少ない場合は、材料がコップふたに飛び散ることがあります。

●かき氷以外は、必ず液体や水分の多い材料を入れてかくはんする。
液体がないと、空回りしてうまくできません。

●連続して使うときは4分ごとに、2分以上休ませる。
故障の原因になります。

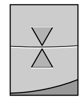
●空運転をしない。
故障の原因になります。

●氷は、家庭用冷蔵庫で作った約2.5 cm角（約 15 g）以下の角氷を使う。
大き過ぎたり市販の氷を使うと、故障の原因になったりミキサーコップが割れるおそれがあります。また、かき氷は角氷が小さすぎると、うまくかくはんできません。

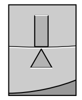
かくはんする

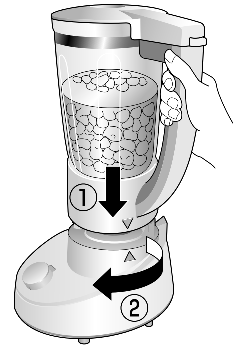
1 コップふたをし (P.7) 本体にセットする

①▲▼マークを合わせて置く

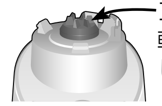


②止まるところまで回す
●カチッと音がするまで回す

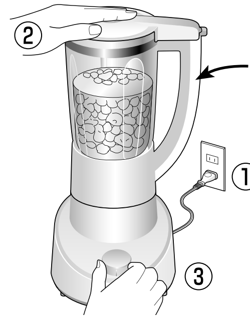




コップふたカバーが取り付けられているか確認してください。

本体にセットできないときは

コネクタ下を少し回転させてからセットし直してください。

2 電源プラグを差し込み ふたを押さえながら スイッチを「入」にする

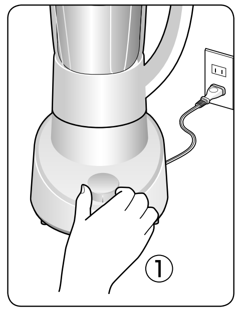


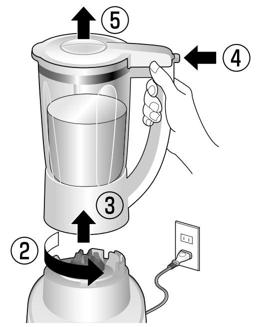
セットしたとき、ハンドルがこの位置でないと動きません

コップふたを押さえていないと、材料や氷などが飛び出すことがあります。

3 スイッチを「切」にし 本体から外して コップふたを外し (P.7) 調理物を取り出す

（かき氷の取り出し方P.11）





使用後は 電源プラグを抜いてすぐにお手入れしてください（P.16）

調理物で汚さないために

●調理物を注ぐときに調理物がこぼれる場合があるので注意する。
●ミキサーコップのガラスと樹脂の隙間に調理物が入り込んだときは、使用後すぐに洗う。(P.16)

異常音や振動が大きいとき

●スイッチを「切」にし、材料を減らす。
ミキサーカッターのミキサーコップへの締め付けも確認する。

カッターが空回りしてうまくできないとき

❶スイッチを「切」にし、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。
❷へらなどでかき混ぜる。
❸本体に載せ、もう一度スイッチを「入」にする。
直らないときは、材料を減らす。

運転が止まったとき

●スイッチを「切」にし、材料を半分に減らす。
（「モーターの保護装置について」P.18）

お願い

かき氷は、カッターに氷が引っ掛かって運転が止まりやすくなります。いったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

ファイバージュース

各メニュー：１回で約２人分の量を作ることができます

- 記載量の配合を目安に、最大容量（約700 mL）以下で作る。
  ただし、牛乳を使ったメニューは、約550 mLの目盛り（最大目盛りの１つ下）以下で作る。
  （泡立ちやすく、あふれ出ることがあります。）
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 野菜と果物は、芯や皮、種などを取り除いた重さです。
- 角氷の数は約15 gのものを使った場合。
- エネルギー[kcal]は１回分（約２人分）の目安。

にんじん・りんごジュース

112kcal
（1人分56kcal）

①牛乳…… 100 mL
②水………… 80 mL
③りんご… 中1/4個（50 g）
④にんじん …中1/4個（50 g）
⑤角氷… 45 g（3個）

1分30秒～2分かくはん

ミックスジュース

195kcal
（1人分98kcal）

①牛乳…… 100 mL
②缶詰シロップ…80 mL
③みかん果肉（缶詰）…50 g
④もも（缶詰）… 1/2切れ（15 g）
⑤パイナップル（缶詰）……… 1枚（40 g）
⑥角氷… 45 g（3個）

40～60秒かくはん

ストロベリージュース

152kcal
（1人分76kcal）

①牛乳…… 100 mL
②水………… 50 mL
③砂糖………大さじ１
④いちご…… 150 g（へたを取る）
⑤角氷… 45 g（3個）

40～60秒かくはん

ケール・りんごジュース

35kcal
（1人分18kcal）

①水……… 180 mL
②りんご… 中1/4個（50 g）
③ケール……… 30 g
④角氷… 45 g（3個）

約2分かくはん

黒酢みかんジュース

163kcal
（1人分82kcal）

①黒酢… 大さじ1/2
②はちみつ…大さじ1/2
③みかん…… 中4個（280 g）
④角氷… 45 g（3個）

1分30秒～2分かくはん

フルーツ豆乳

142kcal
（1人分71kcal）

①豆乳…… 200 mL
②グレープフルーツ……1/6個（50 g）
③もも……… 1/2個（75 g）
④角氷… 45 g（3個）

40～60秒かくはん

おいしく飲むためには

新鮮な材料を使い、作りたてを飲む！
時間がたつと、栄養価・色・味ともに本来の魅力が減ってしまいます。
作り過ぎたときは、ヨーグルトやはちみつなどを加えて製氷皿に入れて凍らすと、ひと口シャーベットに変身します。

味見をして、効能を損なわない程度にアレンジ！
少し甘くするなら、果物を増やしたり、はちみつを少量加えましょう。

栄養価の高い食品を加えてみる！
牛乳・豆乳・プレーンヨーグルト・乳酸飲料などを加えると、栄養価・味ともに充実します。

バナナジュース

203kcal
（1人分102kcal）

①牛乳…… 150 mL
②バナナ…………1本（120 g）
③角氷… 45 g（3個）

30～40秒かくはん

トマト・オレンジジュース

92kcal
（1人分46kcal）

①水………… 50 mL
②トマト… 中2/3個（100 g）
③オレンジ…中1/2個（100 g）
④砂糖………大さじ１
⑤角氷… 45 g（3個）

30～40秒かくはん

かき氷

オレンジ・ヨーグルト

193kcal
（1人分97kcal）

①プレーンヨーグルト……………… 200 g
②はちみつ…大さじ1/2
③オレンジ…中1/2個（100 g）
④角氷… 45 g（3個）

20～30秒かくはん

ピーチヨーグルト

154kcal
（1人分77kcal）

①プレーンヨーグルト……………200 g
②もも……… 1/2個（75 g）
③角氷… 45 g（3個）

20～30秒かくはん

1～2人分

- 必ず記載量で作る。
  多かったり少なかったりするとうまくできません。
- 家庭用冷蔵庫で作った約2.5 cm角（約15 g）の角氷を使う。
  市販の氷は大きくかためのため、カッターが折れたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
  また氷が小さすぎると、うまくかくはんできません。
- よく凍った氷を使う。
  溶けかけた氷は、うまくかくはんできません。
- 角氷の数は約15 gのものを使った場合。
- エネルギー［kcal］は１人分の目安。

こまつ菜・りんごジュース

152kcal
（1人分76kcal）

①牛乳…… 170 mL
②りんご… 中1/4個（50 g）
③こまつ菜…… 80 g
④角氷… 45 g（3個）

1分30秒～2分かくはん

きな粉入りフルーツヨーグルト

205kcal
（1人分103kcal）

①プレーンヨーグルト…………… 150 g
②きな粉……大さじ１
③はちみつ… 大さじ1/2
④バナナ …1/4本（30 g）
⑤もも…1/2個（75 g）
⑥角氷… 45 g（3個）

40～60秒かくはん

かき氷

0kcal

角氷…150 g（10個）
（お好みにより、かき氷用のみつなどをかける。）

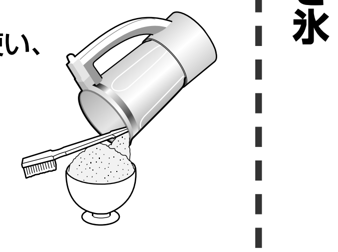
氷を砕く音がしなくなるまで（約10秒）かくはん

かき氷を作るときのポイント

- 「フラッシュ」スイッチは使わない。
  氷が引っ掛かって止まることがあります。
- 氷が砕けたらすぐにスイッチを切る。

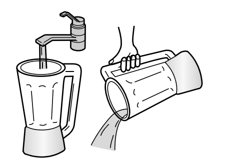
かき氷の取り出し方

- かき氷は付属のへらを使い、器に移す。
  金属製のへらを使うとミキサーコップに傷が付き、割れるおそれがあります。



続けて作るとき

- かくはんのつどカッター周囲の氷を水で流す。
  氷が残っているとうまくかくはんできません。



材料の組み合わせについて

たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（キウイ、パイナップル、メロン、パパイヤなど）と乳製品（牛乳、ヨーグルトなど）を組み合わせたジュースは、時間がたつと苦みが生じます。

メモ
レモンを加えると、苦みが抑えられます。



シェイク・フローズンドリンク など

各メニュー：1回で約2人分の量を作ることができます※

- 必ず記載量で作る。
  配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5 ℃）で冷やしておいたものを使う。
- ミキサーコップの水分･油分をよくふいてから使う。
  水分･油分が混ざると､うまくかくはんできません｡
- カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。（空回りするとき P.9）
- 角氷の数は約15 gのものを使った場合。
- エネルギー［kcal］は1回分（約2人分または3人分）の目安。※

※バニラアイスクリーム、りんごジェラートは3人分

バニラシェイク

399kcal（1人分200kcal）

①牛乳…… 180 mL
②卵黄……… 1個分
③砂糖…… 大さじ2
④バニラアイスクリーム ……………… 80 g
（スプーンで小さく分けてミキサーコップに入れる）
⑤角氷… 120 g（8個）

10～20秒かくはん

バナナシェイク

396kcal（1人分198kcal）

①牛乳…… 150 mL
②卵黄……… 1個分
③砂糖…… 大さじ1
④バナナ…… 1/2本（60 g）
⑤バニラアイスクリーム ……………… 80 g
⑥角氷 120 g（8個）

30～50秒かくはん

フローズンオレンジ

146kcal（1人分73kcal）

①オレンジジュース ………… 150 mL
②ガムシロップ …………… 30 mL
③角氷……… 150 g（10個）

15～30秒かくはん

フローズンプラム

187kcal（1人分94kcal）

①梅酒…… 120 mL
②角氷……… 150 g（10個）

15～30秒かくはん

フローズンホワイト

130kcal（1人分65kcal）

①乳酸飲料（カルピス） …………… 60 mL
②水 …… 120 mL
③角氷……… 150 g（10個）

15～30秒かくはん

ブルーベリーヨーグルト

145kcal（1人分73kcal）

①牛乳……… 70 mL
②ヨーグルト… 70 g
③はちみつ…小さじ1
④ブルーベリー（生） ……………… 70 g
⑤角氷……… 120 g（8個）

15～30秒かくはん

バニラアイスクリーム

1041kcal（1人分347kcal）

①生クリーム（ホイップ用） …………200 mL
②卵黄………………………………M寸1個
③牛乳……………………………… 50 mL
④砂糖……………………………… 大さじ4
⑤バニラエッセンス…………………………少々

40～60秒かくはんし、冷やし固める

金属製の容器に流し入れ、冷凍庫で3～4時間冷やし固める。

- かくはん時間は、生クリームの種類・温度により多少異なります。

りんごジェラート

268kcal（1人分89kcal）

①白ワイン……………………………… 大さじ2
②レモン汁…………………………… 大さじ3
③りんご…………………… 中3/4個（150 g）
④砂糖………………………………… 40 g

40～60秒かくはんし、冷やし固める

- 冷凍庫で冷やし固める途中で、1～2時間おきにフォークなどでかき混ぜると、空気が含まれてより食感がよくなります。

スープ

各メニュー：1回で約2人分の量を作ることができます

- 必ず記載量で作る。
  量が多いとあふれることがあります。
  配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 加熱調理した材料は、約60 ℃以下に冷ましてからかくはんする。
  材料が膨張して吹きこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
- エネルギー［kcal］は1回分（約2人分）の目安。
- 豆乳が苦手な方は生クリームまたは牛乳を使う。

コーンスープ

272kcal（1人分136kcal）

スイートコーン………… 1/2缶（正味150 g）
A　スープ（固形スープ1個を湯で溶く）… 400 mL
バター……………………………………… 10 g
薄力粉…………………………………大さじ1 ½
B　砂糖・塩・こしょう ………………… 各少々
豆乳……………………………………… 30 mL
クルトン…………………………………… 適量
（食パンをさいの目に切り、サラダ油で揚げる）

1. かくはん

- スイートコーンと冷ましたAのうち200 mLをミキサーコップに入れて、約2～4分かくはんする。

2. 調理

- なべにバターを溶かし、薄力粉を加えて弱火で焦がさないようにいためる。
- Aの残りを少しずつ加え、だまができないように手早くかき混ぜる。
- 1を加えて煮立たせ、Bで味を調える。

3. 仕上げ

- 器に注いで豆乳を流し、クルトンを浮かせる。

ほうれんそうと米のスープ

315kcal（1人分158kcal）

ほうれんそう（ざく切り） …… 1/4わ（50 g）
たまねぎ（薄切り） ………… 中1/4個（50 g）
米（洗う） ……………………………… 20 g
バター…………………………………… 10 g
A　スープ（固形スープ1個を湯で溶く）… 400 mL
塩・こしょう……………………………… 各少々
生クリーム……………………………… 大さじ2

1. 下ごしらえ

- ほうれんそうはよく洗い、土を取る。

2. 調理

- なべにバターを入れて、たまねぎをしんなりとするまでいため、ほうれんそうを加えてさっといためる。
- 米とAを加え､沸騰したら弱火で約20分煮る｡

3. かくはん

- 2を冷まし（約60 ℃以下）ミキサーコップに入れて、約2～4分かくはんする。

4. 仕上げ

- 3をなべに移して煮立たせ、塩、こしょうで味を調える。
- 器に注いで生クリームを流し入れる。

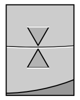
スムージーバーを使って野菜たっぷりスムージーを作る

●下ごしらえ　●ミキサーコップに材料を入れる　●禁止材料・禁止条件について　P.8

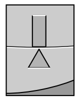
かくはんする

1 コップふたをし(P.7) 本体にセットする

①▲▼マークを合わせて置く



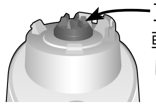
②止まるところまで回す
●カチッと音がするまで回す





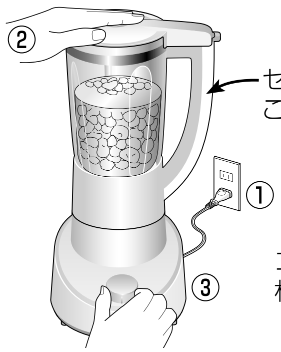
コップふたカバーが取り付けられているか確認してください。

本体にセットできないときは



コネクタ下を少し回転させてからセットし直してください。

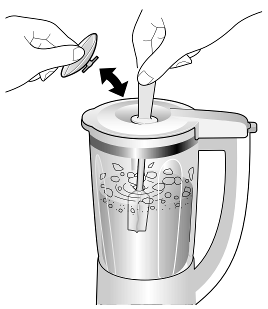
2 電源プラグを差し込み コップふたを押さえながらスイッチを「入」にする



セットしたとき、ハンドルがこの位置でないと動きません

コップふたを押さえていないと、材料が飛び出すことがあります。

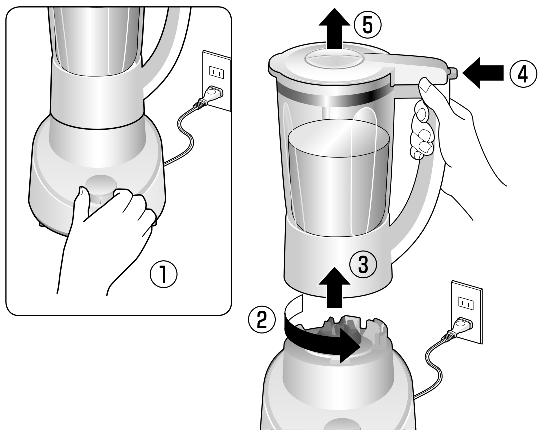
3 コップふたカバーを取り外し(P.7) スムージーバーで調理物をかき混ぜる



お願い

スムージーバーを使用していないときは、コップふたカバーを取り付けてください。
調理物が飛び出すことがあります。

4 スイッチを「切」にし 本体から外して コップふたを外し(P.7) 調理物を取り出す



使用後は 電源プラグを抜いてすぐにお手入れしてください(P.16)

●調理物で汚さないために
●異常音や振動が大きいとき
●運転が止まったとき
P.9

野菜たっぷりスムージー

各メニュー：1回で約2人分の量を作ることができます

- 記載量の配合を目安に、最大容量(約700 mL)以下で作る。配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- できあがったスムージーは、すぐに注ぎ分けてください。また、とろみがありますので、注ぐときにご注意ください。
- エネルギー[kcal]は1回分(約2人分)の目安。

野菜たっぷりスムージーについて

野菜たっぷりスムージーは通常よりも少ない量の水で作る、トロッとした口当たりのジュースのことで、効率的に栄養分を摂取したい方におすすめです。
飲みにくい場合は、スプーンなどを使ってお召し上がりください。

ほうれんそうとバナナのスムージー

95kcal (1人分47kcal)

①水	100 mL
②バナナ	1/2本(60 g)
③りんご	1/4個(50 g)
④ほうれんそう	1/3わ(70 g)
⑤レモン	1/4個(10 g)

約1分30秒～2分かくはん

パセリとキウイのスムージー

148kcal (1人分74kcal)

①水	100 mL
②ゴールドキウイ	2個(120 g)
③バナナ	1/2本(60 g)
④パセリ(太い茎は取る)	5 g
⑤チンゲン菜	2/3株(70 g)

約1分30秒～2分かくはん

トロピカルベリースムージー

197kcal (1人分98kcal)

①水	50 mL
②ベリー類(ブルーベリーなど)	80 g
③ゴールドキウイ	1個(60 g)
④パイナップル	1/8個(90 g)
⑤ベビーリーフ	60 g

約1分30秒～2分かくはん

お手入れ

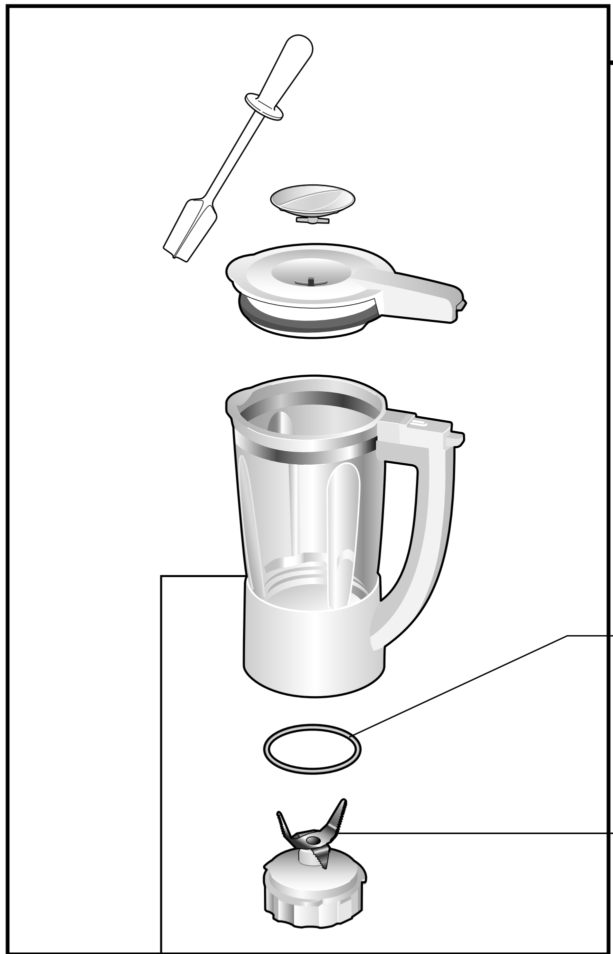
●電源プラグを抜いてから行う

お手入れするときは

- **●カッターやガラス製部品の取り扱いに注意する**
  欠けたりひび割れたものは使わない。
- **●薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う**
  ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない。（表面を傷付けます。）
- **●40 ℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない**
  樹脂部品が変形したり、ミキサーコップが割れる原因になります。

収納するときは

- **●ミキサーコップにはミキサーカッターを取り付けて収納する**
  けがを防ぐため。
- **●充分に乾燥させ、ふたを開けて収納する**
  パッキンのにおい移りが軽減されます。



ミキサーコップ

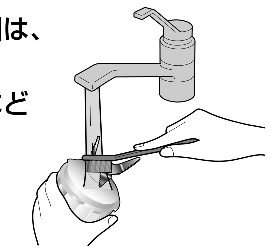
取り外してスポンジと付属のブラシで洗う

樹脂部品の変色について

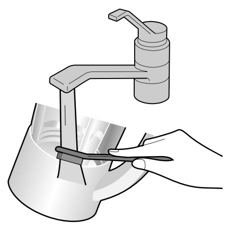
コップふた・コップふたカバー・スムージーバーなどの樹脂部品は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色します。
スポンジで洗っても完全には取れませんが、使用上問題ありません。
使用後は早めにお手入れすると、比較的よく取れます。

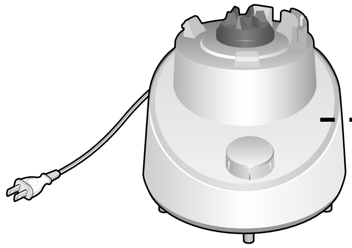
パッキンは外して洗う

カッターとその周囲は、手を切らないように注意して、ブラシなどで洗う



ミキサーコップのガラスと樹脂の隙間に調理物が入り込んだ場合、ブラシなどで洗う





本体

よく絞ったふきんでふく

故障かな？（お問い合わせや修理を依頼される前にご確認ください。）

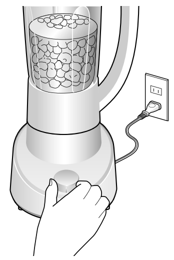
症状	原因	直し方
空回りする	●氷が多すぎる （シェイク・フローズンドリンクなどの氷の量が多いもの）	①いったんスイッチを「切」にし、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す ②へらなどでかき混ぜ、本体に載せてもう一度スイッチを「入」にする 直らないときは材料を減らす
スイッチを入れても運転しない	●本体にミキサーコップが正しくセットされていない	●ミキサーコップと本体の▼▲マークを合わせて置き、ミキサーコップを止まるところまで回してセットする
	●コップふたがきちんとしまっていない	●確実にコップふたをする（P.7）
	●電源プラグが抜けている	●電源プラグを差し込む
	●材料が引っ掛かっている	●材料を全部取り出して入れ直す
使用中に運転が止まる	●モーター保護装置が働いた ・禁止材料を入れている ・材料が多すぎる ・材料がかたい（かき氷など） ・異常音や振動が大きい	●「モーターの保護装置について」に従って直す（P.18） 禁止材料を入れている場合は禁止材料を取り除く
調理物が漏れる	●ミキサーカッターの締め付けが緩んでいる	●ミキサーカッターをしっかり締め付ける
	●パッキンが付いていない	●パッキンを正しく付ける

●運転中、「ピー」という音がすることがありますが異常ではありません。

モーターの保護装置について

モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。
次のようにして直してください。

1 スイッチを「切」にする



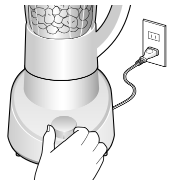
2 材料を半分に減らす

●かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。



3 スイッチを「入」にする

●回らないときは、ミキサーコップをセットしてもう一度「切→入」を行う。



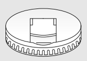
上記の処理をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

消耗部品・別売部品について

■消耗部品　　[税込・2013年3月現在]

部品名	部品番号	希望小売価格
ミキサーパッキン	AVE28 - 200	315 円（税抜き 300 円）

■別売部品　　[税込・2013年3月現在]

部品名	部品番号	希望小売価格
 ミルコップ完成品	AVA14 - 200 - WO	3,150 円（税抜き 3,000 円）
 ミルコップふた※	AVA80 - 184 - W	420 円（税抜き 400 円）
 お茶ミルコップ※	AVE30 - 184 - G	420 円（税抜き 400 円）

※「ミルコップ完成品」と組み合わせて使います。

消耗部品・別売部品は販売店でお買い求めいただけます。パナソニックの
家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic PanaSense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

携帯電話からもお買い求めいただけます。
http://p-mp.jp/cpm/

仕様

電源		交流 100 V　50-60 Hz 共用
消費電力		240 W
定格時間		連続（4 分間運転、2 分間停止の繰り返し）
回転数		11 000 回／分（700 mL 水負荷時）
定格容量		700 mL
コード長さ		1.0 m
大きさ（約）	幅	20.3 cm
	奥行	21.4 cm
	高さ	35.1 cm
質量（約）		2.7 kg

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス　よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理 などは
■まず、お買い求め先へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	(　　　)　　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」(P.17) でご確認のあと、直らないときは、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ファイバーミキサー
●品　番	MX-X39
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理させていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間(ただし、ミキサーパッキンは消耗品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます)

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、このファイバーミキサーの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

ご使用の回線(IP 電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は………………

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の 修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青　森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1112

会員サイト「CLUB Panasonic」で**「ご愛用者登録」**をしてください

PC http://club.panasonic.jp/ 携帯

※このサービスはWEB限定のサービスです。

ご愛用者登録用の製造番号について

製造番号の欄には、本体刻印の製造番号または、次の6桁の数字を入力してください。

432513 ※この6桁の数字は、今回の購入製品のみ利用できます。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電 話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「340#」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**

■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電 話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、
各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

• 有料で宅配便による引取・配送サービスも承っております。 0112

ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検	長年ご使用のファイバーミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- コップにひび割れなどができた。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社 ビューティ・リビングビジネスユニット

〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号